

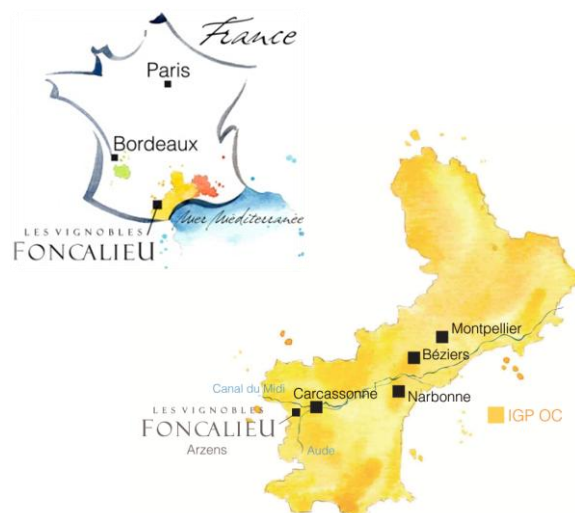


RÉSERVE SAINT MARC

CABERNET-SAUVIGNON

PAYS DOC

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



Les vins de la gamme Réserve Saint Marc sont empreints de fraîcheur. Fruités et faciles à boire, ils séduiront tous les amateurs à la recherche d'un instant de plaisir. / The wines in the Réserve Saint Marc range are brimming over with freshness. These fruity, easydrinking wines will charm all wine-lovers in search of a moment of pure pleasure.



CEPAGES / VARIETIES : 100% Cabernet-Sauvignon



TERROIR / SOILS : Un terroir du Languedoc parmi les plus chauds et secs de France, sur des terres arides et caillouteuses. / Grown on the hottest and driest soils of the Languedoc, on dry and pebbly lands.



VINIFICATION / WINEMAKING : Macération pré-fermentaire à chaud pour extraire le fruité et la couleur. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Extraction en douceur. Fermentation malolactique. / Pre-fermentation hot maceration to extract fruitiness and colour. Alcoholic fermentation in stainless steel vats with temperature control. Gentle extraction. Malolactic fermentation.



ELEVAGE / AGEING : Cuve inox. / Stainless steel.



DEGUSTATION / TASTING NOTES : Une belle couleur rouge rubis. Nez frais aux arômes intenses de cassis, agrémentés de légères notes de poivron vert. Bouche gourmande et fruitée tout en souplesse. / A nice ruby-red colour. Fresh bouquet with intense aromas of cassis, enhanced by light notes of green pepper. Full, fruity and pleasingly supple on the palate.



A TABLE / PAIRING : Accompagne parfaitement toutes les viandes rouges et grillades. Servir entre 16 et 18°C. / Ideal with all red meats and grilled dishes. Serve between 16 and 18°C.



75CL - Contient des sulfites / Contains sulphites